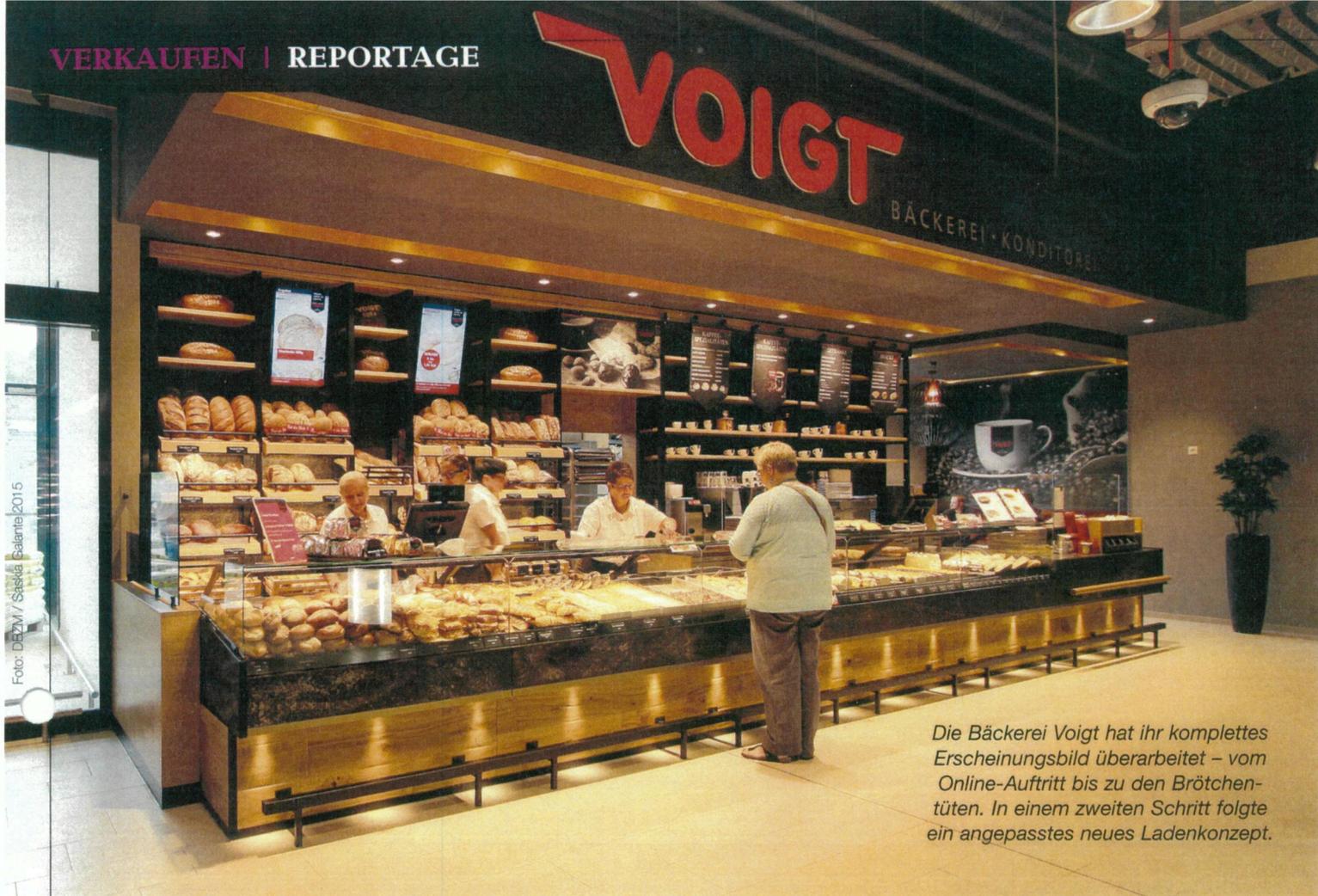


**VOIGT**

BÄCKEREI · KONDITOREI

Foto: DBZ/ Saskia Galante 2015



Die Bäckerei Voigt hat ihr komplettes Erscheinungsbild überarbeitet – vom Online-Auftritt bis zu den Brötchentüten. In einem zweiten Schritt folgte ein angepasstes neues Ladenkonzept.

# Konzept mit Zukunft

ZUSAMMEN MIT KORTE EINRICHTUNGEN ENTWICKELTE DIE BÄCKEREI VOIGT EIN VÖLLIG NEUES ERSCHEINUNGSBILD FÜR IHRE VERKAUFSTELLEN. DER ERSTE LADEN NACH DIESEM VORBILD STEHT IN RUPPICHTEROTH – VIELE WEITERE SOLLEN FOLGEN.

von Saskia Galante

Die Bäckerei Voigt aus Swisttal-Heimerzheim ist ein wahrer Traditionsbetrieb. Im vergangenen Jahr konnte man 120-jähriges Bestehen feiern. Doch bei allem Traditionsbewusstsein lautet die Maxime der Geschäftsführer Theo, Andreas und Martin Voigt, die das Unternehmen gemeinsam führen: „Beständig ist nur der Wandel“. Und so sind die drei stets offen für Optimierungsmöglichkeiten – ohne Angst vor Veränderung. In diesem Zusammenhang überarbeitete man vor etwa ein bis zwei Jahren das komplette Erscheinungsbild der Bäckerei – vom Online-Auftritt über die Firmenfahrzeuge bis hin zu den Brötchentüten. In einem zweiten Schritt folgte ein angepasstes neues Ladenkonzept. In die Praxis übersetzt wurde dieses von Korte Einrichtungen. „Das war eine tolle Zusammenarbeit“, resümiert Theo Voigt. Besonders beeindruckt hat die Familie der hohe Praxisbezug von Stefan Gratzfeld, Mitglied der Korte-Geschäftsleitung. Er sorgte

## Betriebskonzept

Einer der wichtigsten Pfeiler für den Erfolg der Bäckerei Voigt ist das Team. Schließlich trägt es essentiell – zusammen mit den regionalen Rohstoffen sowie moderner Technik und Ladeneinrichtung – zur hervorragenden Qualität der Produkte und des Service bei. „Und die Mitarbeiter-Wertschätzung ist bei uns keine leere Phrase, wir legen tatsächlich größten Wert darauf unsere Angestellten nicht nur zu beachten, sondern auch zu achten. Dafür tun wir viel“, sagt Theo Voigt. So führt das Unternehmen beispielsweise Mitarbeiterumfragen durch, in denen die Angestellten auch Verbesserungsvorschläge machen können. Über den Fortschritt bei der Umsetzung der eigenen Wünsche und Anregungen wird das Team regelmäßig informiert. Mehr Mitbestimmung ermöglicht die Bäckerei ihren Angestellten außerdem durch die bewusste Stärkung der mittleren Führungsebene.

## Produkt-Highlight



Sehr stark ist die Bäckerei im Konditorei-Bereich. Besonders beliebt ist hier der **Bienenstich** mit seiner großzügigen Cremefüllung. Er wird komplett ohne Convenience-Produkte und mit viel handwerklichem Einsatz hergestellt. So wird zum Beispiel die Mandelmasse aus Butter, Zucker und Mandeln noch von Hand gefertigt und abgeröstet. Ein Stück Bienenstich kostet 2,30 Euro.

weniger Ware noch gut gefüllt. Hinter der Kühltheke und der Übergabe wurde die Kaffeestation platziert. Darüber erstrecken sich lange Regalbretter für Tassen und Dekoration. Ebenso wie auch im restlichen Laden herrscht hier eine Kombination von hellerem Holz für die Regalböden und dem dominierenden Grundfarbton Schwarz vor. Trotz dieser eher dunklen Gestaltung wirkt der Laden keineswegs düster, sondern edel und modern sowie zugleich warm und gemütlich. Das liegt unter anderem an der Kombination mit den Farben Gold und Rot. Das „goldene Band der Sympathie“ zieht sich dabei durch den gesamten Laden, durch die Theke ebenso wie durch die Decke. Das Rot taucht nicht nur im Firmenlogo auf, sondern findet sich unter anderem auch im Sitzbereich wieder. Dieser liegt, etwas nach hinten versetzt, in einer Ecke rechts neben der Theke und bietet Platz für 20 Gäste. Diese können sich unter anderem auf bequeme Stühle mit ausgefallenem Muster setzen: Die Sitzfläche inklusive Rückenlehne wurde dunkel bezogen, auf der anderen Seite ist die Rückenlehne jedoch rot gemustert. Dazu kommen moderne dunkle Armlehnstühle sowie eine Bank, die sich entlang zweier Wände des Sitzbereichs erstreckt und das rote Muster der Stühle in ihrer hohen Rückenlehne aufgreift. Die Wände wurden unterschiedlich gestaltet. Während die längere ein vollflächiges schwarz-weißes Kaffeemotiv ziert – einzig das Voigt-Logo auf der Kaffeetasche strahlt in Rot her-

### DAS SAGT Theo Voigt:

„Wir arbeiten bereits seit Jahren mit Korte Einrichtungen zusammen. Dieser Laden entspringt der ersten komplett gemeinsam realisierten Planung. Und spätestens jetzt sind wir überzeugt von der Qualität des Kürtener Unternehmens. Vor allem das tolle Teamwork und das hohe praktische Know-how beeindruckt. Wir sind sehr froh, dass wir mit Herrn Gratzfeld von Korte einen erstklassigen Branchenkenner mit im Boot haben, der bei aller gestalterischen Schönheit vor allem zuerst auf optimale Arbeitsabläufe achtet. Da merkt man, dass er selbst lange Jahre in diesem Beruf gearbeitet hat und man sich auf Augenhöhe begegnet.“

„Wir arbeiten bereits seit Jahren mit Korte Einrichtungen zusammen. Dieser Laden entspringt der ersten komplett gemeinsam realisierten Planung. Und spätestens jetzt sind wir überzeugt von der Qualität des Kürtener Unternehmens. Vor allem das tolle Teamwork und das hohe praktische Know-how beeindruckt. Wir sind sehr froh, dass wir mit Herrn Gratzfeld von Korte einen erstklassigen Branchenkenner mit im Boot haben, der bei aller gestalterischen Schönheit vor allem zuerst auf optimale Arbeitsabläufe achtet. Da merkt man, dass er selbst lange Jahre in diesem Beruf gearbeitet hat und man sich auf Augenhöhe begegnet.“



Hinter der Kühltheke und der Übergabe wurde die Kaffeestation platziert.

vor – vermittelt die kürzere dank vieler verschieden großer alter Bilderrahmen und kleiner Wandlampen wahre Wohnzimmer-Gemütlichkeit. Die Tischplatten wiederum sind – ähnlich wie die Brotregalböden etc. – aus hellem Holz gefertigt. Zusätzlich zu diesem Innensitzbereich kommen weitere 32 Außensitzplätze.

## Voller Erfolg

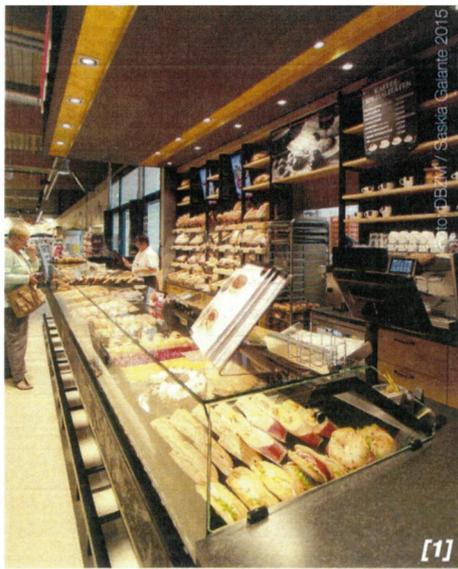
Das Konzept hat sich bereits in den ersten Monaten als voller Erfolg erwiesen: „Wir sind sehr zufrieden mit der Entwicklung“, sagt Theo Voigt. Kein Wunder also, dass es nun auch in den anderen Voigt-Filialen zum Einsatz kommen soll – das betrifft sowohl Neueröffnungen als auch Umgestaltungen bereits bestehender Verkaufsstellen. Allerdings: Einen uniformierten Laden wird es bei Voigt nicht geben. „Das grundsätzliche Konzept mit Farben und Materialien soll für einen optimalen Wiedererkennungswert zwar immer beibehalten werden, allerdings stellt jeder Standort natürlich andere Anforderungen – und darauf hin werden wir zusammen mit Korte jedes Konzept individuell ausrichten“, sagt Theo Voigt.

### FACTS

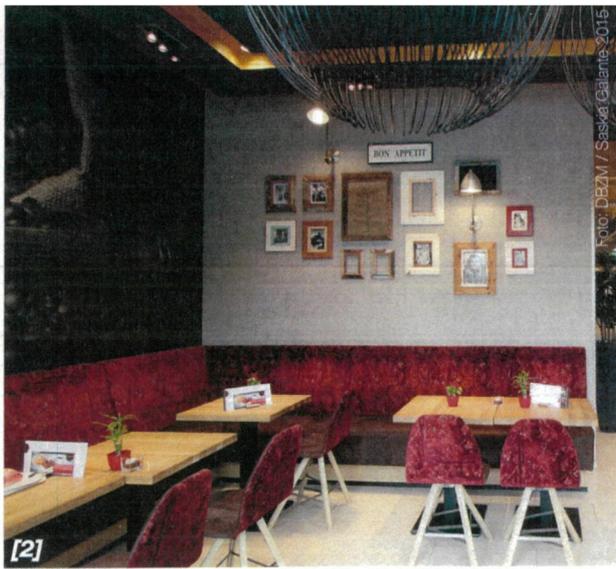
**Bäckerei-Konditorei Voigt**  
Brölstraße 2d  
53809 Ruppichterath  
Tel.: 02295 9082718  
info@baeckerei-voigt.de  
www.baeckerei-voigt.de



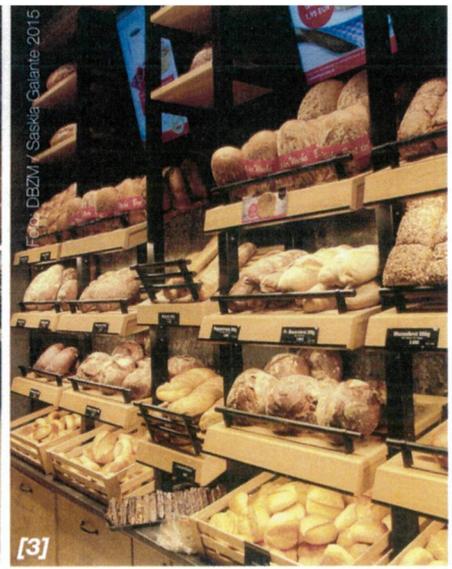
Inhaber:	Theo Andreas und Martin Voigt	Fingebäck:	13
Gegründet:	1894	Snacks:	12 und Auswahl belegte Brötchen
Verkaufsstellen:	47	Preise:	
Mitarbeiter:	481	Brötchen:	ab 0,30 Euro
Produktion:	58	Mischbrot 1 kg:	3,20 Euro
Verkauf:	369	Spezialbrot 750 g:	3,20 Euro
Logistik (Fahrer):	34	Obstplunder:	1,95 Euro
Verwaltung:	20	Berliner:	1,00 Euro
Sortiment (Sorten täglich):		Tasse Kaffee:	1,85 Euro
Brot:	20	belegtes Brötchen:	1,80 Euro
Brötchen:	20	Umsatz:	k.A.



[1]



[2]



[3]

**[1]** Auf acht ungekühlte Bleche auf der linken Thekenseite folgen sechs gekühlte sowie eine 2,50 Meter breite Übergabe mit Snackzubereitung. **[2]** Im Sitzbereich gibt es unter anderem eine Bank, die sich entlang zweier Wände des Sitzbereichs erstreckt und das rote Muster der Stühle aufgreift. **[3]** Die Bäckerei hat sich bewusst gegen das klassische Brotregal entschieden.

dafür, dass alle gestalterischen Ideen idealen Arbeitsbedingungen untergeordnet sind. „Herr Gratzfeld hat bei seinen Planungen im Vorfeld bereits alle Abläufe optimiert. Alles steht am richtigen Platz, es gibt keine Kreuzungswege“, sagt Theo Voigt.

## Erster Laden mit neuem Konzept

Das Ergebnis der gemeinsamen Entwicklungsarbeit kann sich wahrlich sehen lassen. Der erste Laden nach dem neuen Konzept steht seit Juli dieses Jahres in der Vorkasse des Edeka-Marktes Jung in Ruppichteroth und ist mit seinen 65 Kilometern Distanz zur Produktion derzeit der am weitesten entfernte. Auf rund 1.300 Quadratmetern eröffnete der Markt hier in direkter Nachbarschaft zu anderen Einzelhändlern. Der gemeinschaftlich genutzte Parkplatz umfasst rund 200 Stellplätze. Ein typischer Standort für die Bäckerei Voigt, besetzt sie doch häufig die Rolle des Nahversorgers. Die Filialart variiert dabei bewusst zwischen Free-standern und Vorkassen, da man sich möglichst breit aufstellen möchte. Die Vorkassen-Filiale im Edeka-Markt in Ruppichteroth wurde links vom Eingang platziert, direkt gegenüber der Kassen. Dank eines großen Firmenlogos über der Theke wirkt die Bäckerei sehr präsent und fällt schnell ins Auge. Weiterer Vorteil: Das großzügige Platzangebot zwischen Kassen und Theke ermöglicht nicht nur einen guten Blick auf die Ware, es bietet zudem ausreichend Raum für Kunden und Einkaufswagen – auch zu Stoßzeiten. Auf acht Bleche ungekühlt auf der linken Thekenseite folgen sechs gekühlte Bleche sowie eine 2,50 Meter breite Übergabe mit Snackzubereitung inklusive Saladette. Die Auswahl in der insgesamt rund neun Meter langen Theke Tavola 1000 ist umfangreich – so umfangreich sogar, dass in diesem Objekt nachträglich noch eine Zwischenebene über die gesamte Länge eingebaut wird. „Zwar gefällt uns optisch die einetägige Lösung besser, aber die Praxis hat gezeigt, dass wir in diesem Objekt mehr Raum für unsere Ware benötigen – gerade auch wegen unseres umfangreichen Konditoreisortiments“, erklärt Theo Voigt.

## Edel und modern

Doch nicht nur der Frontbereich des Ladens besticht mit einem breiten Warenangebot, auch die Rückwand zeigt handwerkliche Produktvielfalt. Dabei hat man sich bewusst gegen das klassische Brotregal entschieden. Nun erstreckt sich das Brotsortiment der Bäckerei auf drei Metern, allerdings unterteilt in zwei mal sechs Abschnitte, die mittig von zwei schmaleren Regalböden getrennt werden. Dank dieses symmetrischen und kleinteiligen Aufbaus wird das Brotangebot optisch in den Fokus gerückt und wirkt zudem auch mit

## Auf den Punkt gebracht:



Foto: DBZM / Saskia Galante 2015

Das großzügige Platzangebot zwischen Kassen und Theke ermöglicht nicht nur einen guten Blick auf die Ware, es bietet zudem ausreichend Raum für Kunden und Einkaufswagen – auch zu Stoßzeiten.

Auf der rechten Seite schließt die Theke mit einer 2,50 Meter breiten Übergabe mit Snackzubereitung inklusive Saladette ab.



Foto: DBZM / Saskia Galante 2015



Foto: DBZM / Saskia Galante 2015

Das Sortiment der Bäckerei ist so umfangreich, dass in diesem Objekt nachträglich noch eine Zwischenebene über die gesamte Länge der Theke eingebaut wird.

Eine der Wände im Sitzbereich vermittelt dank vieler verschieden großer alter Bilderrahmen und kleiner Wandlampen wahre Wohnzimmer-Gemütlichkeit.



Foto: DBZM / Saskia Galante 2015